

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе среднего общего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

МДК.07.01 РАЗРАБОТКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ПРОФИЛЯ

Зам. директора по УР _____/Е.В. Миля
Подпись ФИО

Красноярск, 2025 г.

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

Тимошенко И.Г., мастер п/о КГАПОУ «ККОТиП».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И
ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к проведению практических занятий и лабораторных работ по **МДК.07.01 Разработка профессионального профиля**, предназначены для обучающихся СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Уровень профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, определяемый ФГОС СПО, предусматривает владение практическими навыками выбора материалов для профессиональной деятельности.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)»** и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторные (практические) работы выполняются обучающимися по графику, составленному в соответствии с рабочей программой **МДК.07.01 Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»**.

МДК.07.01 Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар» зависит от содержания лабораторных (практических) работ, которые соответствуют более глубокому освоению дисциплины, закреплению теоретических знаний и прививают обучающимся практические навыки самостоятельной работы.

Задача лабораторных работ (практических занятий) – закрепить теоретические знания обучающихся.

Согласно учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы **МДК.07.01 Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»** на практические занятия обучающихся выделено **36** академических часов, из них:

Наименование раздела, номер и тема практического занятия	Количество часов
Раздел 1. Технологический процесс механической обработки сырья	4*
Лабораторная работа №1: кулинарная обработка овощей	4*
Раздел 2. Технологический процесс приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок	32*
Лабораторная работа №2: приготовление рассольников	4*
Лабораторная работа №3: приготовление соуса красного основного и его производных	4*
Лабораторная работа №4: приготовление омлетов и блюд из творога	6*
Лабораторная работа №5: приготовление блюд из овощных масс	6*
Лабораторная работа №6: приготовление блюд из рыбы	6*
Экзамен	6*
ИТОГО:	36*

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Цель практических занятий по **МДК.07.01 Разработка профессионального профиля** является закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков.

Исходя, из поставленных целей в работе будут решаться следующие задачи:

закрепление полученных знаний, освоение умений, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций;

ознакомиться с организацией процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

формирование навыков разработки ассортимента блюд, кулинарных изделий, закусок;

формирование навыков организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

формирование навыков подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами различных видов сырья, при приготовлении блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

научиться пользоваться нормативно – технологической документацией.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1 ТЕМА: КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ (4 часа)

Цель занятия:

1. Выработать практические навыки подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
2. Выработать практические навыки обработки овощей, приготовления и хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
3. Научить работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при обработке сырья.
4. Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения полуфабрикатов.
5. Воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Механическое оборудование: процессор кухонный.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: баки оцинкованные, гастроемкости, доски разделочные, ножи поварские, миски, корзины для отходов.

Расходные материалы: контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Сырье: сырые овощи.

Характер выполнения работы: каждый обучающийся выполняет работу индивидуально.

Последовательность технологических операций обработки клубнеплодов и корнеплодов

Операция № 1. **Организация рабочего места, сортировка и промывка овощей.** При организации рабочего места в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность выполнения всех операций технологического процесса: сортировка, мойка, очистка, дочистка, нарезание. На предприятиях общественного питания все оборудование в овощном цехе устанавливают в соответствии с технологическим процессом, образуя несколько поточных линий обработки овощей.

Операция № 2. **Очистка овощей.** Очистку овощей производят вручную или механическим способом. Рабочее место — это часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций. Оно оснащается необходимым оборудованием и инвентарем.

Операция № 3. **Нарезание овощей.** Нарезают овощи вручную или при помощи кухонного процессора. Инструмент, инвентарь размещают от работника справа, а обрабатываемый продукт — слева. Нарезка овощей необходима для более равномерной их тепловой обработки, что придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

Для клубнеплодов и корнеплодов существует две формы нарезки: простая и сложная. Простыми, наиболее распространенными формами нарезки являются:

соломка — длина 4...5 см, сечение 0,2...0,2 см. Используют соломку картофеля для жаренья во фритюре;

брусочки — длина 4...5 см, толщина 0,7...1 см. Используют брусочки для жаренья, приготовления борщей (кроме флотского), рассольника, супа с макаронными изделиями;

кубики — крупные (длина ребра 2...2,5 см), средние (1...1,5 см) и мелкие (0,3...0,5 см). Крупные кубики используют для тушения и приготовления супов, средние — для приготовления блюда «Картофель в молоке» и для тушения. Мелкими кубиками нарезают вареный картофель для гарнира к холодным блюдам и для салатов;

кружочки — толщина 1,5...2 мм. Используют кружочки для жаренья, а кружочки вареного картофеля — для запекания рыбы или мяса;

ломтики — толщина 1...2 мм. Крупные клубни разрезают вдоль на дольки и шинкуют поперек на ломтики. Используют для приготовления салатов и винегретов;

дольки — сырой картофель среднего размера разрезают пополам и по радиусу режут на дольки, которые используют для приготовления рассольника, рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре.

Сложные формы нарезают вручную, способом обтачивания. Для получения сложных форм можно использовать специальные инструменты.

Сложными (фигурными) формами нарезки являются:

бочонки — применяют в отварном виде для гарнира;

чесночки — используют для супов;

груши — применяют в отварном виде для гарнира;

спирали, стружка — используют для жаренья во фритюре;

шарики — крупные используют для жаренья во фритюре и в отварном виде на гарнир, мелкие — в отварном виде подают к холодным блюдам;

звездочки, гребешки, шестеренки — используют для украшения холодных блюд.

Требования к качеству

Очищенные овощи и подготовленные полуфабрикаты необходимо сразу подвергнуть тепловой обработке, так как при хранении ухудшается их качество. Обработанные овощи должны отвечать техническим условиям. Сырой очищенный картофель должен быть упругим, не потемневшим, без глазков, темных пятен и остатков кожицы. Запах — свойственный свежему картофелю. Цвет — от белого до кремового.

Сроки хранения

Чтобы картофель не потемнел, его кладут в холодную воду и хранят не более 3 ч. Очищенные корнеплоды хранят в корзинах или ящиках при температуре 0...4 °С не более 12 ч.

Последовательность технологических операций обработки тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей

Операция №1. Организация рабочего места и обработка тыквенных, томатных овощей и огурцов. Первичную обработку овощей производят в овощном цехе. После того как получили овощи, необходимо организовать рабочее место: инструменты, инвентарь, посуду размещают от работника справа, а обрабатываемый продукт — слева. Затем производят обработку овощей, их моют, отрезают плодоножку, очищают кожицу у перезревших, промывают. Крупные экземпляры разрезают на части. У тыквы и кабачков удаляют семена, затем нарезают. Тыкву чаще всего нарезают кубиками, ломтиками и дольками. Используют для варки, тушения и жаренья.

Кабачки нарезают кружочками, ломтиками, кубиками. Используют для жаренья, приготовления рагу, припускания.

Огурцы нарезают кружочками, ломтиками, кубиками, соломкой. Используют для салатов, холодных блюд. Соленые огурцы промывают холодной водой, отрезают место прикрепления

плодоножки. Используют целиком или нарезают кружочками, ломтиками, ромбиками, соломкой, кубиками. Используют для приготовления солянок, салатов, почек по-русски, рассольников, холодных блюд, соусов.

Баклажаны, помидоры, перец стручковый сладкий сортируют. У баклажанов отрезают плодоножку, промывают, у старых баклажанов счищают кожицу после их ошпаривания кипятком. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. У перца вынимают мякоть вместе с плодоножкой или разрезают вдоль пополам, удаляют мякоть вместе с семенами и промывают. Нарезают баклажаны кружочками, ломтиками – для жаренья, кубиками – для тушения и приготовления супов. Помидоры нарезают кружочками, дольками, кубиками. Используют для салатов, гарнира, фарширования, соусов, тушения блюд, жаренья, супов. Перец нарезают соломкой, кубиками. Используют для салатов, супов, фарширования.

Операция №2. Фарширование овощей. Для фарширования используют кабачки, перец, баклажаны, помидоры и капусту. Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4...5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варя 3...5 мин. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.

Перец промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1-2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.

Помидоры должны быть зрелые, плотные, среднего размера. После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

Баклажаны разрезают вдоль пополам или поперек на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем, мелкие можно фаршировать целиком.

У капусты после зачистки из целого кочана вырезают кочерыжку, кочан промывают. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и завертывают.

Требования к качеству

Очищенные овощи (тыквенные, томатные, огурцы) должны отвечать требованиям стандартов и действующих технических условий. Обработанные овощи необходимо сразу подвергать тепловой обработке, так как при хранении ухудшается их качество. Тыквенные, томатные, огурцы должны быть целые, упругие, не потемневшие, без темных пятен, не заветрившиеся, без плодоножек и семян. Консистенция плотная.

Использование пищевых отходов

При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от качества поступивших овощей, способа обработки и времени года.

Производственное задание

1. Произвести очистку и 2 кг. картофеля, 1 кг. моркови, 1 кг. свеклы
2. Произвести обработку тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов,
3. Выполнить простую форму нарезки овощей.
4. Обработать перцы, кабачки для фарширования.
5. Подготовить капусту для приготовления голубцов
6. Составить отчет (заполнить форму).

ОТЧЕТ

1. Определить количество отходов полученных при ручной очистке картофеля и моркови (г, %) по формуле:

$$m. \text{ неочищ. овощей} - m \text{ отходов} / m \text{ масса очищ. овощей} \times 100\%$$

2. Используя таблицу «Нормы отходов овощей по сезонам» сравните полученный результат с нормой.

Нормы отходов овощей по сезонам

Вид овощей	Период (сезон)	Норма отходов, %
Картофель молодой	до 1 сентября	20
Картофель	с 1 сентября до 31 октября	25
Картофель	с 1 ноября до 31 декабря	30
Картофель	с 1 января до 1 марта	35
Картофель	с 1 марта	40
Морковь молодая с ботвой		50
Морковь	до 1 января	20
Морковь	с 1 января	25

Сделать выводы и анализ при расхождении справочной нормы с фактической при ручной и механической обработке овощей

3. Заполнить таблицу «Простые формы нарезки овощей, кулинарное использование»

Название овощей	Форма нарезки	Размер, см	Кулинарное использование
Картофель			
Морковь			
Свекла			
Огурцы			
Помидоры			

4. Определить качество исходного сырья (овощей) органолептическим методом, заполнить таблицу, сделать вывод.

Показатель качества	Характеристика показателя качества	Характеристика для данного овоща	Заключение
Цвет			
Запах			
Внешний вид			

Вывод: _____

5. Составить технологическую карту приготовления перца фаршированного овощами

Наименование сырья	По сборнику		На 10 порций		На 40 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Требования к качеству полуфабриката _____

6. Составить технологическую карту приготовления кабачка фаршированного

Наименование сырья	По сборнику		На 10 порций		На 40 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Требования к качеству полуфабриката _____

7. Составить технологическую карту приготовления голубцов

Наименование сырья	По сборнику		На 10 порций		На 40 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Требования к качеству полуфабриката _____

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2
ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАССОЛЬНИКОВ
(4 часа)

Цель занятия:

1. Выработать практические навыки и умения по организации рабочего места при приготовлении заправочных супов.
2. Научить работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении заправочных супов, рациональному использованию сырья.
3. Выработать навыки по предупреждению и устранению дефектов оборудования, безопасным приемам труда, сбережению электроэнергии, выполнению санитарных норм и правил личной гигиены, аккуратности и точности в работе.
4. Научить оценивать качество заправочных супов, соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи, условия и сроки реализации супов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Весомизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, электромармиты.

Механическое оборудование: овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: столовая посуда и приборы, гасстроемкости, доски разделочные, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, ситейники, терки универсальные, термометр для печей, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: Бульоны (костный, мясокостный, рыбный, с потрохами, из птицы, грибной отвар), картофель, крупы, соленые огурцы, репчатый лук, щавель или шпинат, жир, петрушка, сельдерей, томатное пюре. Обязательной составной частью рассольника является соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах по 2 человека.

Последовательность технологических операций

Операция №1. **Организация рабочего места.** Производственный стол должен быть ровным не качаться. Разделочные доски кладут перед собой. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а инструменты ставят справа от себя.

Операция №2. Приготовление бульона. Обжаренные кости с подпеченными кореньями и лукам репчатым кладут в котел, заливают горячей водой и варят 5-6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. В бульон коричневый для улучшения его качества можно добавить мясной сок, полученный после обжаривания мясных продуктов. Для этого на противень, на котором обжаривались мясные продукты, наливают немного бульона мясного или воды и кипятят 2-3 мин. Готовый бульон процеживают.

Операция №3. Подготовка продуктов. Крупу (перловую или рисовую) перебирают, промывают несколько раз. Соленые огурцы промывают, удаляют грубую кожицу и крупные семена, нарезают соломкой. Обработанный картофель нарезают брусочками или соломкой. Щавель, шпинат перебирают, промывают, нарезают.

Операция №5. Приготовление рассольника. Последовательность закладки продуктов в рассольник зависит от продолжительности варки продуктов. Припущенные соленые огурцы и рассол вводят в рассольник последними, так как они замедляют процесс разваривания других продуктов в супе.

Особенности приготовления

В зависимости от вида рассольника особенности их приготовления могут быть следующими:

Ленинградский - с крупой (перловой, рисовой, овсяной) и томатным пюре;

Домашний - добавляют белокочанную капусту;

Московский - готовят с курицей, или субпродуктами птицы, или почками говяжьими, без картофеля и крупы, с щавелем, шпинатом, белыми коленьями (42% от остальных овощей); перед подачей заправляют льезоном.

Требования к качеству

Внешний вид - во всех видах рассольников овощей должны сохранять форму нарезки, на поверхности супа блески жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. В ленинградском рассольнике крупа должна быть хорошо разваренной.

Вкус - огуречного рассольника острый, в меру, соленый.

Бульон - слегка мутный или прозрачный.

Консистенция овощей - мягкая, огурцов - слегка хрустящая.

Правила подачи



В подогретую тарелку кладут кусочек мяса, птицы или рыбы, наливают рассольник, кладут сметану и зелень; отдельно можно подать ватрушку, к рассольнику с рыбой – расстегай. В рыбный рассольник сметану не кладут.

Сроки хранения.

Готовые рассольники реализуют в течение 3 ч при температуре 75... 85°C. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на водяной бане.

Практические задания

1. Произвести расчет продуктов на 1 порцию рассольника ленинградского (250 г.).
2. Приготовить и оформить для подачи 2 порции рассольника ленинградского.

3. Составить отчет (заполнить форму).
4. Дать оценку качества готовых блюд.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Рассольник ленинградский»

Сырье	БРУТТО	НЕТТО	Масса на 1 порцию, г	
			БРУТТО	НЕТТО
Картофель	400	300		
Крупа (перловая, или рисовая, или овсяная)	30	30		
Морковь	50	40		
Петрушка (корень)	13	10		
Лук репчатый	24	20		
Лук - порей	26	20		
Огурцы соленые	67	60		
Томатное пюре	30	30		
Жир	20	20		
Бульон или вода	700	700		
Выход		1000		

ОТЧЕТ

1. Почему припущенные огурцы закладывают в рассольник после картофеля? _____

2. Заполните таблицу, указав характерные особенности различных видов рассольников.

Рассольник	Вид бульона	Особенности	
		рецептуры	подачи
«Ленинградский»			
«Домашний»			
«Московский»			

3. Почему рассольник «Московский» нельзя нагревать свыше 80°C: _____

4. Дайте ответ на кулинарную загадку. Почему рассольник, казалось бы чисто русское блюдо, не упоминается в кулинарных книгах и других источниках до середины XVIII в.? _____

5. Составить технологическую схему приготовления рассольника ленинградского.

6. Провести бракераж готового рассольника и дать оценку его качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Рассольник «Ленинградский»					

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3

ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРАСНОГО ОСНОВНОГО СОУСА И ЕГО ПРОИЗВОДНЫХ (4 часа)

Цель занятия:

1. Выработать у практические навыки и умения по организации рабочего места при приготовлении красного основного соуса и его производных.
2. Научить обучающихся работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении красного основного соуса и его производных, рациональному использованию сырья.
3. Выработать навыки по предупреждению и устранению дефектов оборудования, безопасным приемам труда, сбережению электроэнергии, выполнению санитарных норм и правил личной гигиены, аккуратности и точности в работе.
4. Научить оценивать качество красного основного соуса и его производных, соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи, условия и сроки реализации красного основного соуса и его производных.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Весомизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, электромагниты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, барная станция для порционирования соусов.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаг, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, сотейники, сита, терки универсальные, шенуа, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырьё: пищевые кости, репчатый лук, морковь, петрушка (корень), маринованные или солёные огурцы, кулинарный жир, пшеничная мука, томатное пюре, 9%-ный уксус, столовый маргарин, соус «Кетчуп», соль, сахар, чёрный молотый перец и горошком, лавровый лист.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах по 4 человека.

Последовательность технологических операций

Операция № 1. **Организации рабочего места.** Соусное отделение организуется для выполнения всех операций, связанных с приготовлением соусов и вторых блюд (жаренья,

тушения, припускания, варки, запекания). Соответственно с этим группируется по своему назначению тепловое и другое технологическое оборудование.

Основным оборудованием соусного отделения является плита. Для разгрузки жарочной поверхности плит необходимо устанавливать специализированное оборудование: электрические сковороды, котлы, опрокидывающиеся для варки соусов и гарниров, жарочные шкафы, электрические фритюрницы и др.

Варка соусов на небольших предприятиях производится в наплитной посуде. Рабочее место повара соусного отделения состоит из плиты и рабочего стола. Рядом со столом должны стоять стеллаж для посуды и холодильный шкаф для полуфабрикатов.

Организация рабочего места повара соусного отделения в ресторане имеет свои особенности. Здесь устанавливается охлаждаемая горка, на которой в ответствующей посуде должны быть соль, перец, гвоздика, корица, лавровый лист, оливки, маслины, уксус, вино, зелень, лимоны и др.

Гарнирные ложки, лопатки, мелкие разливающие ложки для подачи и оформления блюд хранятся в кастрюле с горячей водой. На стене вывешивается таблица выхода готовых блюд и изделий.

В столовых и ресторанах, где соусы готовятся только для вторых блюд, изготавливаемых на этих предприятиях, специальных рабочих мест для приготовления соусов может и не быть. Бульон для соусов готовят в тех же котлах, что и первые блюда. При централизованном производстве соусов применяется специализированное оборудование: варочные котлы, протирачная машина, электросковороды.

При организации рабочего места на производственном столе настольные циферблатные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырьё размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, разделочную доску кладут перед собой.

Операция № 2. Приготовление коричневого бульона. Выполняют следующие действия:

- 1) Рубят пищевые кости топором на стуле-колоде на куски длиной 5...10 см;
- 2) Промывают кости, дают воде стечь;
- 3) Укладывают приготовленные кости на чистый сухой противень;
- 4) Обжаривают кости в жарочном шкафу в течение 1...1,5 ч при температуре 160...170⁰С до золотистого цвета;
- 5) Укладывают обжаренные кости в котёл, ставят на плиту, заливают холодной водой на $\frac{2}{3}$ объёма котла;
- 6) Варят бульон при слабом кипении 5...10 ч, периодически снимая жир и пену;
- 7) Добавляют в бульон запечённые корни, репчатый лук, морковь за 1 ч до окончания варки бульона;
- 8) Процеживают готовый бульон через сито;
- 9) Доводят бульон до кипения (для стерилизации);
- 10) Снимают бульон с плиты.

Операция № 3. Приготовление красной мучной пассеровки (сухим способом). Выполняют следующие действия:

- 1) Просеивают муку через сито;
- 2) Насыпают подготовленную муку на сухой чистый противень или сковороду слоем 3...5 см;
- 3) Пассеруют муку в духовом шкафу при температуре 150⁰С при непрерывном помешивании до красновато-коричневого цвета;
- 4) Охлаждают красную мучную пассеровку;
- 5) Просеивают красную мучную пассеровку через сито.

Красную мучную пассеровку можно приготовить с жиром, но этот способ на производстве используют реже, так как увеличивается расход жира.

Операция № 4. Подготовка продуктов для красных соусов. Выполняют следующие действия:

- 1) Производят первичную обработку овощей: моркови, огурцов солёных или маринованных (корнишонов), репчатого лука, петрушки (корня);
- 2) Шинкуют все овощи соломкой; огурцы мелко рубят, лук и петрушку мелко нарезают;
- 3) Готовят томатную пасту (промывают банку, вскрывают томатную пасту, разводят водой);
- 4) Нагревают сковороду с жиром;
- 5) Укладывают на сковороду нарезанный репчатый лук, пассеруют при помешивании до полуготовности, не допуская подрумянивания;
- 6) Делят спассерованный лук на две части; в одну часть спассерованного до полуготовности лука добавляют уксус, лавровый лист, перец горошком;
- 7) Проваривают лук 5...7 мин для удаления из него влаги и ароматизации;
- 8) Удаляют из лука специи;
- 9) Пассеруют с жиром корень петрушки морковь, нашинкованные соломкой, до полуготовности, добавляют к ним вторую часть спассерованного лука;
- 10) Вводят к овощам томатное пюре или томатную пасту, продолжают пассеровать до готовности 5...7 мин.

Операция № 5. Приготовление соуса.

Для приготовления *красного основного соуса*:

- 1) Отливают часть коричневого бульона в кастрюлю, охлаждают до 70...80°C.
- 2) Соединяют красную мучную пассеровку с частью бульона (1:4), размешивают до однородной массы;
- 3) Коричневый бульон (большую часть) доводят до кипения;
- 4) в кипящий бульон вводят разведенную мучную пассеровку при непрерывном помешивании и пассерованные с томатом овощи;
- 5) Варят соус в течение 1 ч при слабом кипении;
- 6) Добавляют в соус соль, сахар, чёрный молотый перец за 10...15 мин до окончания варки, в конце варки добавляют лавровый лист;
- 7) Снимают соус с плиты;
- 8) Процеживают соус через сито, разварившиеся овощи протирают;
- 9) Доводят до кипения готовый соус (для стерилизации и увеличения срока хранения);
- 10) Готовят производные соусов и подают их к блюдам.

Если красный основной соус используют для подачи к блюдам, то в него добавляют кусочки маргарина или сливочного масла и перемешивают веселкой («зальезонируют»), в этом случае соус получается более нежной консистенции.

Что бы при хранении соуса сверху не образовывалась плёнка, соус «защипывают» - кладут сверху кусочки сливочного масла или маргарина, не перемешивая при этом соус.

Для приготовления *лукового соуса*:

- 1) В готовый красный основной соус добавляют ароматизированный репчатый лук;
- 2) Проваривают соус 10...15 мин;
- 3) Заправляют соус солью и сахаром;
- 4) «зальезонируют» и «защипывают» соус.

Для приготовления *красного основного соуса с луком и огурцами (корнишонами)*:

- 1) В готовый луковый соус добавляют молкорубленные огурцы (корнишоны);
- 2) Доводят соус до кипения.

Корнишоны можно в соус не добавлять, а посыпать или блюдо сверху.

Требования к качеству

Красный основной соус .



Внешний вид – однородная масса, без комков муки.

Консистенция – полужидкая, нежная

Цвет – красновато-коричневый.

Вкус и запах – насыщенного мясного бульона с кисло-сладким привкусом, с ароматом пассерованных овощей и специй.

Луковый соус.



Внешний вид – однородная масса без комков муки пленки, пассерованный лук распределен равномерно.

Консистенция – однородная, густоты сливок.

Цвет – от светло- до темно-коричневого.

Вкус и запах – острый, с ароматом лука, специй, мясного бульона; не допускается запах сырой муки и подгоревшего соуса.

Красный основной соус с луком и огурцами.



Внешний вид – однородная масса с кусочками мелкорубленого лука и корнишонов. Корнишоны равномерно распределены по всей массе.

Консистенция – полужидкая.

Практические задания

1. Произвести расчет продуктов для приготовления 250 г. бульона коричневого. Результаты записать в технологическую карту.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Бульон коричневый»

Сырье	БРУТТО	НЕТТО	Масса на 250 г	
			БРУТТО	НЕТТО
Кости пищевые	750	750		
Вода	1500	1500		
Морковь	15	12		
Лук репчатый	14	12		
Петрушка (корень)	16	12		
или сельдерей (корень)	18	12		
Выход		1000		

2. Произвести расчет продуктов для приготовления 4 порций красного основного соуса (выход 1 порции – 75 г.). Результаты записать в технологическую карту.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Соус красный основной»

Сырье	БРУТТО	НЕТТО	Масса на 4 порции, г	
			БРУТТО	НЕТТО
Бульон коричневый		1000		
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир	25	25		
Мука пшеничная	50	50		
Томатное пюре	150	150		
Морковь	100	80		
Лук репчатый	36	30		
Петрушка (корень)	20	15		
Сахар	20	20		
Выход		1000		

3. Произвести расчет продуктов для приготовления 2 порций соуса лукового (выход 1 порции – 75 г.). Результаты записать в технологическую карту.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Соус луковый»

Сырье	БРУТТО	НЕТТО	Масса на 2 порции, г	
			БРУТТО	НЕТТО
Соус красный основной		850		
Лук репчатый	298	250		
Маргарин столовый	38	38		
Уксус 9% - ный	70	70		
Маргарин столовый	20	20		
Выход		1000		

4. Приготовить 4 порции соуса красного основного.
5. Приготовить для подачи 2 порции соуса красного основного и 2 порции соуса лукового.
6. Составить отчет (заполнить форму).
7. Дать оценку качества готовых блюд.

ОТЧЕТ

1. Какова роль соусов в профессиональной кулинарии

2. В чем отличие приготовления коричневого бульона от белого

3. Используя приложения сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, произведите перерасчет томатного пюре (содержанием сухих веществ 12%) на помидоры свежие, необходимых для приготовления 1 л красного основного соуса.

4. С какой целью соус доводят до кипения после протираания разваренных овощей?

5. Составить технологическую схему приготовления соуса лукового.

6. Провести бракераж готовых соусов и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Соус красный основной					
Соус луковый					

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №4
ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЛЕТОВ И БЛЮД ИЗ ТВОРОГА
(6 часов)

Цель занятия:

1. Выработать практические навыки и умения по организации рабочего места при приготовлении блюд из яиц и творога.
2. Научить работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении блюд из яиц и творога, рациональному использованию сырья.
3. Выработать навыки по предупреждению и устранению дефектов оборудования, безопасным приемам труда, сбережению электроэнергии, выполнению санитарных норм и правил личной гигиены, аккуратности и точности в работе.
4. Научить оценивать качество блюд из яиц и творога, соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи, условия и сроки хранения блюд из яиц и творога.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение

Весомизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, электромармиты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гостроемкости, доски разделочные, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, сотейники, сита, термометр для печей, шенуа, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: яйца, яичный порошок, меланж, жир, сливочное масло, овощи, грибы, мясные продукты, молоко или сливки, творог, сметана, сахар, изюм, ванилин, мука, соль, манная крупа, масло растительное.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах по 4 человека

Последовательность технологических операций приготовления омлета

Операция № 1. **Прием и подготовка продуктов для омлетной массы.** Яйца проверяют на доброкачественность, просматривая их с помощью овоскопа на свет.

Меланж размораживают перед использованием при комнатной температуре или поставив банки в теплую воду (до 50⁰С), размороженный меланж перемещают и процеживают. Яичный порошок просеивают, соединяют с теплой или холодной водой или молоком в соотношении 1 : 3, 5 и выдерживают до 30 мин для набухания, сразу используют. Мелко нарезают овощи, грибы, мясные продукты, тертый сыр.

Операция № 2. **Подготовка продуктов для омлета фаршированного.** Мясные продукты, отварные почки, печень нарезают мелкими кубиками или соломкой, обжаривают, соединяют с соусом, красным основным, томатным или сметанным с луком, доводят до кипения. Овощи нарезают кубиками. Фасоль и цветную капусту отваривают, зеленый горошек подогревают, морковь и шпинат припускают, кабачки. Грибы, обжаривают, заправляют соусом молочным, сметанным или сметаной.

Операция № 3. **Приготовление жареного омлета.** Подготовленные яичные продукты соединяют с солью и молоком (15 мл на 1 яйцо), хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. В полученную омлетную массу можно добавить не большое количество растительного масла. Для смешанного омлета добавляют мелко нарезанные овощи, грибы, мясные продукты, тертый сыр. На хорошо разогретую сковороду со сливочным маслом быстро выливают подготовленную омлетную массу, жарят до загустения массы.

Операция № 4. **Приготовление запеченного омлета.** Выполняют следующие действия:

- 1) жарят картофель;
- 2) припускают морковь или капусту
- 3) варят рассыпчатые каши
- 4) жарят мясные продукты
- 5) омлетную массу взбивают, выливают на противень, смазанный маслом; для смешанного омлета подготовленные продукты заливают сметанной массой;
- 6) ставят в жарочный шкаф и запекают до полного загустения массы и появления на поверхности слегка подрумяненной корочки.

Готовят омлет в порционной сковороде.

Операция № 5. **Приготовление фаршированного омлета.** Подготовленную омлетную массу выливают на хорошо разогретую сковороду с жиром и жарят до загустения массы. На середину укладывают подготовленный фарш, заворачивают с двух сторон края омлета, закрывая ими фарш, и придают форму пирожка.

Требования к качеству



Внешний вид – омлет жаренный имеет форму пирожка, запеченные омлеты должны иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку. Фаршированные омлеты должны иметь форму пирожка, продукты не должны свисать по краям.

Консервация – густообразная.

Цвет – светло желтый со слегка коричневой поджаристой корочкой.

Вкус и запах яичных блюд соответствуют вкусу и запаху яиц и добавленных в блюдо продуктов.

Сроки хранения

Блюда из яиц не подлежат хранению. Омлеты приготавливают по мере спроса и сразу же опускают (падают).

Правила подачи

Омлет натуральный жирный. У готового омлета загибают края, придавая форму пирожка, перекладывают на подогретую тарелку швом вниз, поливают сливочным маслом или посыпают мелко рубленой зеленью.

Омлет натуральный (запеченный) нарезают на порционные куски квадратной или треугольной формы по одному на порцию и подают на тарелку и полив сливочным маслом. Такой омлет используют для бульона, для закрытых бутербродов.

Фаршированный омлет. Подают форму пирожка, укладывают на подогретую тарелку швом вниз, поливают растопленным сливочным маслом и подают.

Последовательность технологических операций для приготовления пудинга и запеканки из творога

Операция № 1. **Подготовка продуктов.** Полученный творог протирают, изюм перебирают, промывают, белки взбивают, яйца обрабатывают, орехи измельчают, муку просеивают.

Операция № 2. **Приготовление творожной массы.** Для приготовления пудинга соединяют творог с манной крупой, желтками, размягченным сливочным маслом, солью, ванилином, изюмом (орехами). Массу тщательно перемешивают, вводят белки, еще раз осторожно размешивают, чтобы белки не осели.

Для приготовления запеканки соединяют творог с пшеничной мукой или манной крупой, вводят сахар, яйца, соль и перемешивают массу.

Операция № 3. **Тепловая обработка пудинга, запеканки.** Полученную массу выкладывают в форму или на противень, смазанный маслом и посыпанный сухариками. Выровненную поверхность смазывают сметаной или льезоном. Запекают в жарочном шкафу и выдерживают в форме 5...10 мин для остывания. Выкладывают и нарезают на порционные куски.

Пудинг можно варить на пару, для чего его ставят в водяной или паровой мармит.

Последовательность технологических операций для приготовления сырников

Операция № 1. **Приготовление массы для сырников.** Сырники готовят сладкими с сахаром и ванилином и без сахара. Для их приготовления лучше использовать жирный творог. Из обезжиренного творога необходимо отжать лишнюю влагу, иначе значительно увеличивается расход муки, что ухудшает качество сырников (на 1 кг творога следует брать не более 120г муки и 10 г соли). Готовить сырники можно не только с мукой, но и с манной крупой. Творог протирают и соединяют с яйцами, растертыми с сахаром, пшеничной мукой или манной крупой, солью.

Операция № 2. **Формирование сырников.** Вымешанную массу разделяют в виде биточков, панируют в муке. До жаренья хранят, уложив на противень в холодильнике.

Операция № 3. **Жаренья.** Жарят основным способом с двух сторон до образования золотистой корочки и дожаривают в жарочном шкафу 5...7 мин.

Требования к качеству



Запеканка из творога, пудинг должны быть с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой.

Цвет на разрезе – белый или желтый.

Вкус – кисло-сладкий. В изделиях из творога недопустимы: горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция, ярко выраженная кислотность.



Сырники должны быть правильно круглой формы. Консистенция – мягкая, масса однородная, без крупинок внутри.
 Цвет – золотисто-желтый, без подгорелых мест, поверхность ровная, без трещин.
 Запах – творога. Вкус – кисло-сладкий.

Правила подачи

Порционные куски пудинга, запеканки выкладывают на тарелку для вторых блюд, подают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным сливочным маслом.

Практические задания

1. Произвести расчет продуктов на 5 порций.

Наименование блюда: «Омлет натуральный»

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 5 порций, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яйца	3 шт.	120		
или меланж	120	120		
Молоко или вода	45	45		
Масса омлетной смеси	-	165		
Маргарин столовой	10	10		
Масса готового омлета	-	160		
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5		
Выход	-	165		

Наименование блюда: «Омлет, фаршированный овощами или грибами»

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 5 порций, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Омлетная смесь	-	110		
Маргарин столовый	5	5		
Фасоль овощная (лопатка) свежая	38	34		
или горошек зеленый консервированный	46	30		
или спаржа свежая	47	34		
Кабачки свежие	58	46		
или баклажаны свежие	47	40		
или грибы белые свежие	61	46		
Сметана	15	15		
Масло сливочное	3	3		
Масса фарша	-	35		
Масса готового фаршированного омлета	-	125		
Маргарин столового или масло сливочное	5	5		
Выход	-	130		

Наименование блюда: «Омлет, смешанный с мясными продуктами»

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 5 порций, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Омлетная смесь	-	110		
Маргарин столовый	5	5		
Ветчина вареная или окорок копчено - вареный	34	33		
или вареный (со шкуркой и костями)	43	33		
или грудинка копченая	40	30*		
или колбаса вареная или сосиски	34	33		
Маргарин столовый	2	2		
Масса готовых мясных продуктов	-	30		
Масса жареного омлета	-	130		
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5		
Выход	-	200		

*Масса вареной грудинки без шкуры и костей.

Наименование блюда: «Пудинг из творога (запеченный)»

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 5 порций, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Творог	152	150		
Крупа манная	15	15		
Сахар	15	15		
Яйца	¼ шт.	10		
Виноград сушеный (изюм)	20,4	20		
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5		
Ванилин	0,02	0,02		
Сухари	5	5		
Сметана	5	5		
Масса готового пудинга		200		
Сметана	20	20		
Выход		220		

Наименование блюда: «Сырники из творога»

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 5 порций, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Творог	136	135		
Мука пшеничная	20	20		
Яйца	1/8 шт.	5		
Сахар	15	15		
Масса полуфабриката		170		
Маргарин столовый	5	5		
Масса готовых сырников		150		
Сметана или варенье	20	20		
или масло сливочное	5	5		
или сахар	10	10		
или сметана	20	20		
Выход со сметаной или вареньем	-	170		
с маслом сливочным		155		
с сахаром или сметаной		180		

Наименование блюда: «Запеканка из творога»

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 5 порций, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Творог	141	140		
Крупа манная	10	10		
или мука пшеничная	12	12		
Сахар	10	10		
Яйца	1/10 шт.	4		
Маргарин столовый	5	5		
Сухари	5	5		
Сметана	5	5		
Масса готовой запеканки		150		
Сметана		30		
Выход		180		

2. Приготовить и оформить для подачи по 5 порций следующих блюд: омлет натуральный; омлет, фаршированный овощами или грибами; омлет, смешанный с мясными продуктами, пудинг из творога (запеченный); сырники из творога; запеканка из творога.

3. Составить отчет (заполнить форму).

4. Дать оценку качества готовых блюд.

ОТЧЕТ

1. Почему яйцо – один из самых полноценных продуктов питания?

2. Как определяется качество яиц?

3. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

4. Какими продуктами можно заменить свежие яйца?

5. Почему перед приготовлением блюд, творог протирают через сито или пропускают через протирачную машину?

6. Какие продукты используются для приготовления сырников

7. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

8. Почему для приготовления сырников лучше использовать манную кашу, а не крупу?

9. Провести бракераж готовых блюд и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Омлет натуральный					
Омлет, фаршированный овощами или грибами					
Омлет, смешанный с мясными продуктами					
Пудинг из творога (запеченный)					
Сырники из творога					
Запеканка из творога					

10. Составить технологическую схему приготовления омлета, фаршированного овощами или грибами.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №5
ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩНЫХ МАСС
(6 часов)

Цель занятия:

1. Выработать практические навыки и умения по организации рабочего места при приготовлении блюд из овощных масс.
2. Научить работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из овощных масс, рациональному использованию сырья.
3. Выработать навыки по предупреждению и устранению дефектов оборудования, безопасным приемам труда, сбережению электроэнергии, выполнению санитарных норм и правил личной гигиены, аккуратности и точности в работе.
4. Научить оценивать качество блюд гарниров из овощей, соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи, условия и сроки реализации блюд из овощных масс.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Весомизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., гриль саламандр, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, фритюрница электрическая, электромармиты.

Механическое оборудование: овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаг, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, ложки гарнирные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, совки для сыпучих продуктов, ситейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: картофель, морковь, капуста белокочанная, репчатый лук, яйца, кулинарный жир, сухари или пшеничная мука, сметана, зелень петрушки или укропа, молоко или бульон, манная крупа, творог, столовый маргарин, сливочное масло, пшеничная мука, бульон или вода, соль.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Последовательность технологических операций

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Ознакомиться с нормативно – технологической документацией. Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.

Операция № 2. **Первичная обработка и нарезка продуктов при приготовлении блюд из овощных масс.**

- 1) просеивание манной крупы;

- 2) протираание творога через сито;
- 3) первичная обработка яиц, овощей;
- 4) нарезка овощей: капусты, моркови, лука - соломкой; зелень мелко измельчить.

Операция № 3. Тепловая обработка продуктов при приготовлении блюд из овощных масс.

- 1) варка яиц, картофеля и моркови;
- 2) обжаривание капусты;
- 3) пассерование лука и моркови;
- 4) охлаждение, очистка и измельчение яиц;
- 5) приготовление фарша для рулета - соединение готовой капусты, пассированных лука и моркови, яиц, зелени, соли, перца;
- 6) введение в припущенную морковь просеянной манной крупы тонкой струйкой при непрерывном помешивании, проваривание несколько минут до готовности;
- 7) сливание отвара из готового картофеля;
- 8) обсушивание картофеля (несколько минут в кастрюле на плите);
- 9) протираание готового картофеля через протирочную машину.

Операция № 4. Приготовление полуфабриката картофельных котлет.

- 1) охлаждение протертого картофеля до 50...40 °С;
- 2) отделение части картофельной массы для приготовления рулета, части – для картофельных котлет;
- 3) добавление сырых яиц в протертый картофель (для картофельных котлет) тщательное вымешивание;
- 4) порционирование массы по весу;
- 5) формование котлет овальной формы с одним заостренным концом;
- 6) панирование в муке;
- 7) укладывание полуфабрикатов на лоток, оставление в холодильном шкафу до тепловой обработки.

Операция № 5. Приготовления полуфабриката картофельного рулета.

- 1) укладывание картофельной массы на чистую, смоченную водой салфетку, разравнивание массы;
- 2) укладывание овощного фарша;
- 3) придание рулету формы и укладывание швом вниз;
- 4) смазывание поверхности рулета сметаной, посыпание сухарями, прокалывание вдоль рулета, сбрызгивание жиром.

Операция № 6. Приготовление полуфабрикатов морковных котлет.

- 1) охлаждение морковной массы
- 2) введение в морковную массу яиц, соли, протертого творога, тщательное перемешивание;
- 3) порционирование, формование, придание овально - приплюснутой формы с одним заостренным концом;
- 4) панирование полуфабрикатов котлет морковных в муке или сухарях;
- 5) укладывание полуфабрикатов на лоток, оставление в холодильном шкафу до тепловой обработки.

Операция № 6. Приготовление полуфабрикатов морковных котлет.

- 1) запекание рулета в жарочном шкафу до образования румяной корочки;
- 2) жарка картофельных, морковных котлет на хорошо разогретой сковородке с жиром, основным способом до образования румяной корочки.

Требования к качеству

Картофельные и морковные котлеты.



Внешний вид - котлеты овальной формы с одним заостренным концом; поверхность ровная, без трещин; на изломе представляет собой однородную массу без комков.

Консистенция – пышная, рыхлая, без комков непротертых овощей или манной крупы.

Цвет – соответствующий припущенным овощам; поверхность темно – золотистого цвета.

Вкус и запах – у картофельных котлет слегка соленый с ароматом картофеля, и масла; уморковных котлет слегка сладкий, с ароматом поджаренной моркови.

Картофельный рулет.



Внешний вид – рулет имеет удлиненную форму в виде батона; поверхность ровная, без трещин.

Цвет – на поверхности – золотистый; на разрезе – белый; фарша – соответствует цвету овощей, из которых он приготовлен.

Вкус – свойственный запеченному картофелю и фаршу.

Запах – пассерованных овощей.

Правила подачи

Картофельные и морковные котлеты подают на порционных блюдах или тарелках(предварительно подогретых) по 2...3 шт. на порцию, поливают растопленным сливочным маслом. Отдельно в соуснике подают сметану.

При подаче *картофельного рулета* его нарезают на порции, укладывают на порционное блюдо или тарелку, поливают растопленным сливочным маслом.

Данные блюда можно оформить веточками петрушки.

Практические задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофельные, морковные котлеты; картофельный рулет.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества готовых блюд

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Котлеты картофельные»

Сырье	Масса на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	213	160
Яйца	1/5 шт.	8
Сухари или мука пшеничная	10	10
Масса полуфабриката		170
Кулинарный жир или масло растительное	10	10
Масса жареных котлет		150
Маргарин столовый или масло сливочное или сметана	15	30
	30	75
Выход с жиром со сметаной		165
		180

Наименование блюда: «Котлеты морковные»

Сырье	Масса на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Морковь	156	125
Маргарин столовый	5	5
Молоко	15	15
Бульон	15	15
Крупа манная	15	15
Яйца	1/10 шт.	4
Творог	31	30
Сухари или мука пшеничная	12	12
Масса полуфабриката		180
Кулинарный жир	10	10
Масса жареных котлет		150
Маргарин столовый или масло сливочное или сметана	10	10
	25	25
Выход с жиром со сметаной		160
		175

Наименование блюда: «Рулет картофельный с овощами»

Сырье	Масса на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	240	180
Масса протертого картофеля		175
Капуста белокочанная	50	40
Репчатый лук	24	20
Маргарин столовый	10	10
Масса фарша		40
Сметана	5	5
Сухари	5	5
Масса полуфабриката		225
Масса запеченного рулета		200
Сметана	20	20
Выход со сметаной		220

ОТЧЕТ

1. К каким видам тепловой обработки относится пассерование:
 - A. Основным
 - B. Вспомогательным
 - C. Комбинированным
2. Установите время припускания моркови _____ (мин.)
3. Определите изменение массы полуфабриката котлет картофельных после жарки (г. %)

4. Провести бракераж готовых изделий и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Котлеты картофельные					
Котлеты морковные					
Рулет картофельный					

5. Составить технологическую схему приготовления блюда котлет картофельных

6. Составить технологическую схему приготовления котлет морковных

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №6
ТЕМА: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**
(6 часов)

Цель занятия:

1. Выработать практические навыки и умения по организации рабочего места при приготовлении блюд из рыбы жаренной.
2. Научить работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении блюд из рыбы жаренной, рациональному использованию сырья.
3. Выработать навыки по предупреждению и устранению дефектов оборудования, безопасным приемам труда, сбережению электроэнергии, выполнению санитарных норм и правил личной гигиены, аккуратности и точности в работе.
4. Научить оценивать качество блюд из рыбы жаренной, соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи, условия и сроки реализации блюд из рыбы жаренной.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Весомизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, электромармиты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, мясорубка, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Сырье: тушки рыбы, мука, молоко, яйца, картофель, репчатый лук, зелень, специи, растительное масло.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах по 4 человека.

Последовательность технологических операций

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка рыбы для жаренья основным способом.** Крупную рыбу предварительно разделяют любым способом (на непластованную, пластованную, филе разных видов). Под углом 30 °С отрезают порционные куски и надрезают кожу.

Операция № 3. **Приготовление рыбы, жаренной основным способом.** Посыпают рыбу солью, перцем, панируют в муке и жарят на сковородах с растительным маслом или другим

жиром, разогретым до 160 °С. Обжаренную с двух сторон рыбу дожаривают в жарочном шкафу при температуре 250°С в течение 5 мин.

Операция № 5. **Приготовление рыбы во фритюре.** Порционные куски посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне из молока и яиц и вновь панируют, но не в муке, а в белой панировке (тертый черствый белый хлеб). Затем полуфабрикаты жарят в жире, нагретом до 160...170°С, дают стечь жиру и дожаривают в жарочном шкафу.

Операция № 6. **Приготовление рыбы, жаренной с луком по-ленинградски.** Порционные куски рыбы без костей жарят основным способом: посыпают солью, перцем, панируют в муке, жарят на растительном масле с двух сторон при температуре 160°С, дожаривают в жарочном шкафу 5 мин.

На порционную сковороду на середину поместить рыбу, вокруг нее уложить кружочками жареный картофель из отварного, на рыбу насыпать горкой репчатый лук, нарезанный кольцами и обжаренный во фритюре. Прогреть сковороду на плите, чтобы изделие было горячим.

Операция № 7. **Подготовка рыбы для жаренья в тесте.** Рыбу разделяют на чистое филе, нарезают брусочками, маринуют (положив в посуду, добавить соль, молотый перец, петрушку, растительное масло, лимонную кислоту), перемешивают, выдерживают в холодильнике в течение 1ч.

Операция № 8. **Приготовление теста для рыбы, жаренной в тесте.** Просеянную муку, молоко, яйца, растительное масло, соль (мука и молоко 1:1, яйца – 1 шт. на 40 г муки) перемешивают. Белки взбивают и в несколько приемов вводят в тесто.

Операция № 9. **Тепловая обработка для рыбы, жаренной в тесте.** Приготовленную рыбу (маринованную) окунают в тесто, кладут в хорошо разогретый фритюр и жарят до образования румяной корочки.

Требования к качеству

Жареную рыбу подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Мелкую рыбу – в целом виде с хорошо вычищенной брюшной полостью. Рыба должна сохранять свою форму, поверхность ее должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета; при этом допускается легкое отставание панировки у рыбы фри. Консистенция – мягкая, сочная; мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое. Вкус рыбы – специфический; без посторонних привкусов. Запах рыбы и жира. Изделия неподгоревшие, непересоленные. Недопустимы вкус и запах пережаренного фритюра.

Рыба, жаренная в тесте, должна быть хорошо прожаренной, но сочной. Тесто – пористым и пышным. Цвет – светло-золотистый. Для рыбы, жаренной во фритюре, недопустимым дефектом является темная окраска обжаренной рыбы.

Сроки хранения

Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 2...3ч, после чего охлаждают до 6...8°С и хранят при этой же температуре в течение не более 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре 90°С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч.



Правила подачи

Рыба, жаренная основным способом

Подают в порционной тарелке для вторых блюд, гарнируют рыбу жареным картофелем. Можно подать отварной картофель и картофельное пюре. Дополнительным гарниром служат соленые огурцы, помидоры. При подаче рыбу поливают жиром, растопленным маслом или кладут на рыбу кусочек сливочного масла. Иногда жареную рыбу подают с соусами: томатным, томатным с эстрагоном.

Рыба, жаренная с луком по-ленинградски

Отпускается в баранчике или порционной сковороде

Рыба, жаренная во фритюре

Гарнируют картофелем, жареным во фритюре, зеленью петрушки, ломтиком лимона. Отдельно подают соус майонез с корнишонами или томатный с вином.

Рыба, жаренная в тесте

Подают без гарнира. Кусочки рыбы укладывают в виде пирамиды на тарелку с бумажной салфеткой, на порционные блюда, покрытые бумажной салфеткой, рядом кладут зелень петрушки.

Практические задания

1. Произвести расчет продуктов для приготовления 35 г. лука, жаренного во фритюре. Результаты записать в технологическую карту.
2. Произвести расчет продуктов для приготовления 50 г. соуса майонез с корнишонами. Результаты записать в технологическую карту.
3. Приготовить полуфабрикаты из рыбы для жарки.
4. Приготовить для подачи рыбу, жареную основным способом; рыбу, жареную во фритюре; рыбу, жареную с луком по - ленинградски; рыбу, жареную в тесте.
5. Составить отчет (заполнить форму).
6. Дать оценку качества готовых блюд.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Рыба жареная»

Сырье	БРУТТО	НЕТТО
Тушки рыбы	237 - 155	127 - 116
Мука пшеничная	6	6
Масло растительное	6	6
Масса рыбы жареной		100
Масло сливочное или маргарин столовый	7	7
Выход с жиром		257

Наименование блюда: «Рыба, жаренная во фритюре»

Сырье	БРУТТО	НЕТТО
Тушки рыбы	233 - 139	98 – 88
Мука пшеничная	6	6
Яйца	1/7 шт.	6
Сухари	15	15
Кулинарный жир	6	6
Масса рыбы жареной		100
Масло сливочное или маргарин столовый	7	7
Выход с жиром		257

Наименование блюда: «Рыба жареная с луком по - ленинградски»

Сырье	БРУТТО	НЕТТО
Тушки рыбы	237 - 155	119 – 116
Мука пшеничная	6	6
Масло растительное	6	6
Масса рыбы жареной		100
Лук, жаренный во фритюре	7	35
Выход		285

Наименование блюда: «Лук, жаренный во фритюре»

Сырье	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	3500	2940		
Мука пшеничная	60	60		
Кулинарный жир	150	150		
Выход		1000		35

Наименование блюда: «Рыба в тесте жареная»

Сырье	БРУТТО	НЕТТО
Тушки рыбы	145 - 134	67 – 64
Кислота лимонная	0,2	0,2
Масло растительное	2	2
Петрушка (зелень)	3	2
Мука пшеничная	30	30
Молоко или вода	30	30
Яйца	$\frac{3}{4}$ шт.	30
Кулинарный жир	15	15
Масса теста		90
Масса рыбы в тесте жареной		150
Соус майонез с корнишонами		50
Выход		200

Наименование блюда: «Соус майонез с корнишонами»

Сырье	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Майонез	730	730		
Огурцы маринованные (корнишоны)	455	250		
Соус Южный	40	40		
Выход		1000		50

ОТЧЕТ

- Какова пищевая ценность блюд из рыбы?

2. По какому принципу подбирают соус и гарнир к блюдам из рыбы?

3. Используя приложения сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, произведите перерасчет кислоты лимонной пищевой на сок лимонный, необходимый для приготовления 1 порции рыбы в тесте жареной.

4. Что такое кляр? _____

5. Составить технологическую схему рыбы, жаренной с луком по – ленинградски.

6. Провести бракераж готовых блюд из жареной рыбы и дать оценку их качества по нижеприведенной форме, используя ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Рыба, жаренная основным способом.					
Рыба, жаренная во фритюре.					
Рыба, жаренная с луком по – ленинградски.					
Рыба, жаренная в тесте.					

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №7
ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ КИСЕЛЕЙ, ЖЕЛЕ
(6 часов)

Цель занятия:

1. Ознакомить с организацией рабочего места при приготовлении сладких блюд и горячих напитков, безопасными приемами труда при работе с оборудованием горячего и холодного цехов;
2. Ознакомить с видами сладких блюд, с посудой, применяемой при изготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых блюд, правилами порционирования, соотношением жидкой и плотной частей, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении сладких блюд.
3. Научить технологии приготовления сладких блюд и горячих напитков, работе нормативно-технологической документацией, соблюдению норм выхода, сроков реализации.
4. Привить трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весомизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: печь микроволновая, плита электрическая, плита электрическая (с индукционным нагревом).

Механическое оборудование: блендер, миксер (погружной).

Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции: стол с охлаждаемой поверхностью.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, стол с охлаждаемой поверхностью, столы производственные

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, венчики, воронки различного диаметра, кастрюли (различной вместимостью), корзины для мусора, кружки мерные, кувшины, миксер, миски, набор разделочных досок (пластик), набор сотейников (различной вместимостью), наборы посуды столовые для подачи блюд, ножи поварские, подносы прорезиненные, половники, сахарницы, совки для сыпучих продуктов, сотейники, чайные пары, щипцы кулинарные универсальные, шумовки

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Сырье: клюква, смородина красная.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах по 4 человека.

**Последовательность технологических операций
для приготовления киселя из клюквы**

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Операция № 2. **Подготовка клюквы и вишни.** Клюкву перебирают, моют, ошпаривают кипятком.

Операция № 3. **Протирание.** Клюкву разминают деревянным пестиком, а большое количество протирают с помощью протирочной машины.

Операция № 4. **Отжимание сока.** Отжимают сок, наливают в неокисляющуюся посуду и хранят в холодильнике.

Операция № 5. **Приготовление отвара из мезги.** Мезгу заливают горячей водой (1:6) и варят в течение 10...15 мин. Отвар процеживают.

Операция № 6. **Приготовление сиропа.** В отвар добавляют сахар, нагревают до кипения, получают сироп.

Операция № 7. **Введение крахмала.** Картофельный крахмал разводят холодной кипяченой водой или частью отвара (1: 5), вливают в кипящий сироп одним приемом при быстром размешивании. Доводят до кипения.

Операция № 8. **Соединение киселя с соком.** Вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах клюквы.

Операция № 9. **Охлаждение и отпуск.** Кисель слегка охлаждают, разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром. Охлаждают до температуры 10...14⁰С и отпускают.

Для приготовления 1 кг густого киселя берут 60...80 г картофельного крахмала, средней густоты – 35...50 г, полужидкого – 20...40 г.

Требования к качеству



Внешний вид – кисель должен быть однородным, без комков заварившегося крахмала.

Густые кисели сохраняют свою форму, кисели средней густоты и жидкие должны растекаться, имеют консистенцию густой сметаны. Не допускается на поверхности киселя пленка.

Цвет – соответствующий цвету ягод, из которых приготовлен.

Вкус и запах – кисло-сладкий с ароматом тех продуктов, из которых он приготовлен.

Последовательность технологических операций для приготовления желе из красной смородины

Операция № 1. **Прием продуктов.** Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Замачивают желатин в охлажденной кипяченной воде (воды в 8...10 раз больше, чем желатина) в течение 1...1,5 ч. Смородину перебирают, моют, ошпаривают, протирают через сито, отжимают сок. Отжатый сок хранят в холодильнике в неокисляющейся посуде.

Операция № 3. **Приготовление отвара, сиропа.** Мезгу заливают водой (1:6), варят в течение 5...6 мин. Полученный отвар процеживают. В процеженный отвар добавляют сахар, нагревают до кипения.

Операция № 4. **Введение в сироп желатина.** Набухший желатин откидывают на марлю и отжимают, затем вводят в горячий сироп, растворяют и, помешивая, доводят до кипения, процеживают.

Операция № 5. **Добавление ягодного сока.** В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, лимонную кислоту (если желе недостаточно подкислено).

Операция № 6. **Охлаждение.** Желе охлаждают до температуры окружающего воздуха, разливают в охлажденные формы и ставят в холодильник до полного застывания при температуре не выше 8⁰С на 1...2 ч.

Операция № 7. **Отпуск.** Перед подачей форму с желе на $\frac{2}{3}$ объема погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

Ассортимент желе очень разнообразен и по оформлению. По цвету оно бывает одноцветное, многоцветное, или слоистое, и мозаичное.

Мозаичное желе готовится следующим образом. На один лист с бортами наливают слой желе одного цвета и т.д. Когда желе застынет, его нарезают на мелкие кусочки, перемешивают, заполняют им формы и заливают светлым прозрачным желе.

Требования к качеству



Консистенция – желе должно быть студнеобразное, однородное, слегка упругое.

Внешний вид – прозрачное, но может быть и непрозрачным.

Вкус – сладкий с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено.

Форма желе должна соответствовать форме, в которой его приготовили

Практические задания

1. Произвести расчет продуктов необходимых для приготовления 2000 г желе из красной смородины. Результаты записать в технологическую карту.
2. Приготовить 2000 г желе из красной смородины.
3. Произвести расчет продуктов необходимых для приготовления 2000 г киселя из клюквы. Результаты записать в технологическую карту.
4. Приготовить 2000 г киселя из клюквы.
5. Составить отчет (заполнить форму).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Желе из красной смородины»

Сырье	Масса на 1000 г		Масса на 2000 г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Смородина красная	149	140		
Вода	850	850		
Сахар	140	140		
Желатин	30	30		

Наименование блюда: «Кисель из клюквы»

Сырье	Масса на 1000 г		Масса на 2000 г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	126	120		
Вода	895	895		
Сахар	120	120		
Крахмал картофельный	45	45		

ОТЧЕТ

1. Назовите ассортимент железированных сладких блюд

2. Какие железированные вещества используют для приготовления сладких блюд?

3. Заполните таблицу, указав технологические показатели в зависимости от видов киселей.

Показатель	Кисели		
	жидкие	средней густоты	густые
Количество крахмала (г) на 1 кг			
Кулинарное использование			
Посуда для отпуска			

4. Почему кисели не рекомендуется варить в большой емкости?

5. Почему поверхность киселей средней густоты посыпают сахарным песком?

6. Почему в кисель из клюквы сок вливают без тепловой обработки?

7. Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких? _____

Шкала снижения оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование показателя	Дефекты	Снижение оценки, баллы
Внешний вид	1. Обработка компонентов произведена не полностью: в основном всех блюд сладких блюд, напитков, гастрономических продуктов закусок, компотов салатов, винегретов	0,5 1,0 2,0 3,0
	2. Несоответствие нарезки компонентов принятой технологии: в основном всех блюд салатов, винегретов, блюд из рыбных и мясных гастрономических продуктов, супов, солянок и прозрачных супов с овощами	0,5 1,0
	3. Несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	1,0
	4. Не соблюдено соотношение компонентов в блюде: в основном во всех блюдах в заливных блюдах (рыбных, мясных), гастрономических продуктах, студнях, мороженом в салатах из свежих овощей, компотах в разных овощных консервах	1,0 1,5 2,0 3,0
	5. Наличие мелких частиц: кусочков в блюдах из рыбных и мясных гастрономических продуктов костей в мясных студнях, костей и костных пластинок от голов в рыбных студнях	0,5 3,0
	6. Наличие комочков заварившееся муки, крахмала и манной крупы, хлопьев свернувшихся яиц, непотертых частичек: в жидкой части заправочных супов в соусах, супах-пюре, сладких и других блюдах	0,5 1,0
	7. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	8. Нарушена целостность панировки в изделиях, кролика, из жареной рыбы	1,0
	9. Нарушение целостности: кожи в изделиях из птицы и дичи оболочки мучных изделий (вытекание фарша)	1,0 2,0
	10. Наличие трещин на поверхности: пудингов, шарлоток яблок в тесте яблок печеных	0,5 2,0 3,0
	11. Наличие взвешенных частичек (мутность) в желе, напитках, заливных холодных блюдах и прозрачных супах	1,0
	12. Значительное отклонение: жира в соусе, жидкости в салатах из свежих, соленых, квашеных овощей, в икре овощной жидкости в икре кетовой, сливках, сметане (взбитых), киселях	2,0 3,0
	13. Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках	1,0
	14. Несоответствие формы изделия или нарезки продукта принятой технологии: плодов, ягод, бахчевых свежих, рыбы соленой холодного и горячего копчения блюд из мясных, рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий; запеченных блюд; сладких блюд; сыра;	0,5 2,0

	колбас	
	корзиночек, гренок	3,0
	для остальных блюд	1,0
	15. Подсыхание поверхности, заветривание: бутербродов, банкетных закусок, холодных блюд и закусок из яиц, рыбы под майонезом, паштетов	1,0
	сыра, колбасы (или выделение жира на поверхности), консервов рыбных и овощных, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	2,0
	16. Отсутствие блеска на поверхности: салатов (от масла), желе винегретов	1,0 2,0
	17. Масса плохо взбита, рисунок на поверхности не сохраняется (кремы, взбитые сливки, сметана); на разрезе виден плотный слой неизбитого желе (муссы, самбуки); неоднородная консистенция (муссы, самбуки, кремы)	1,0
	18. Вспенивание киселей, простокваши, ряженки, кефира, ацидофилина	3,0
	19. Пленка на поверхности: киселей, кипяченого молока соусов чая-заварки (чайная пыль)	0,5 2,0 3,0
	20. Отклонение в оформлении блюда	0,5
Цвет	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные вкрапления	0,5
	2. Слабоокрашенные или темноокрашенные; несвойственные для блюда (изделия). Интенсивность окраски жареных (запеченных) блюд для изделий нехарактерная	1,0
	3. Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	2,0
Запах	1. Немного нетипичный, с небольшим преобладанием одного какой-либо компонента, аромат специй слабо выражен	1,0
	2. Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента, слабой посторонний	2,0
	3. Посторонний, неприятный, нетипичный: пригорелый, кислый или другой, крайне нежелательный	3,0
Вкус	1. Характерный, слабовыраженный, вкус специй не ощущается, слегка пересаленный	1,0
	2. Нетипичный, нежелательный: слишком острый, солёный, сладкий, кислый	2,0
	3. Посторонний, неприятный; привкус прокисших, прогоревших, несвежих продуктов.	3,0
Консистенция	1. Недоваренные или переваренные компоненты	2,0
	2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой частей (в первых блюдах и компонентах)	2,0
	3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах и соусах)	2,0
	4. Неоднородная (в супах-пюре, изделиях из фаршей и различных масс, киселях, кремах, кисло-молочных продуктах)	2,0
	5. Крошливая в мясных, рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога, овощей и др.	2,0
	6. Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы, дичи, кролика и рыбы	2,0
	7. Несочная в салатах из свежих овощей, салатах и закусках из маринованной свеклы и тыквы	2,0
	8. Сухая: в пудингах, шарлотках	1,5
	в бутербродах, банкетных закусках, мясных и рыбных салатах и винегретах	2,0

	9. Мягкая, нехрустящая соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах:	
	из вареных овощей	2,0
	из свежих плодов и овощей	3,0
	10. Плотная, резинистая в желе, муссах, самбуках, кремах	2,0
	11. Слабая (заливные студни, желе и другие изделия и блюда не держат формы)	3,0
	12. Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	3,0
	13. Хлеб черствый, крошливый (гренки пересушены)	2,0